



## ARTNER auf der Wieden

ARTNER auf der Wieden spielt mit dem Feuer. Seit 1996 werden hier vom Gastronom Markus ARTNER ausgesuchte Spezialitäten aufgetischt. Der berühmte Jospo-Holzohlegrill ist dabei seit Jahren im Einsatz. Nicht nur bei Fleischspezialitäten sondern auch bei knackig frischem Gemüse sorgt der „spanische Wundergrill“ für köstliche Raucharomen. Neben mediterranen Vorspeisen offenbaren Fisch, Steaks und feine Desserts den hohen Qualitätsanspruch, für den ARTNER steht. Insbesondere bei der erstklassigen Fleischauswahl lässt sich dies erkennen: Das Angebot reicht von Dry Aged Beef über Österreichisches Fleckvieh, Black Angus bis hin zu Raritäten aus dem Baskenland.

Mit einfachen Zutaten werden komplexe Geschmackserlebnisse entfacht, die ihresgleichen suchen. Facettenreiche Röstaromen treffen auf zarte Geschmacksnoten und lassen den Charakter des frischen Produktes in den Vordergrund treten. Das erlesene Weinsortiment bietet dazu die perfekte Ergänzung.

Das gemütliche und stilsicher eingerichtete Restaurant im 4. Wiener Gemeindebezirk lädt zum Schlemmen und Ausprobieren ein. Mit der modernen Version der rustikalen Art zu kochen sorgt ARTNER auf der Wieden täglich für kulinarische Höhepunkte. Neben den bekannten Klassikern gibt es wöchentlich wechselnde Menükombinationen, sowie den beliebten Tagesteller.

RESTAURANT WIEDEN  
Floragasse 6, 1040 Wien

Montag bis Freitag 12:00 – 24:00  
Sa., So. & Feiertag 18:00 – 24:00

 +43 (0) 1 503 50 33  
 +43 (0) 1 503 50 33-15  
 wieden@artner.co.at  
 facebook.com/ArtnerRestaurants